

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron met grill • Horno microondas con parrilla
Apparecchio microonde con grill • Microwave Oven with Grill



MWG 743 H



DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

ESPAÑOL

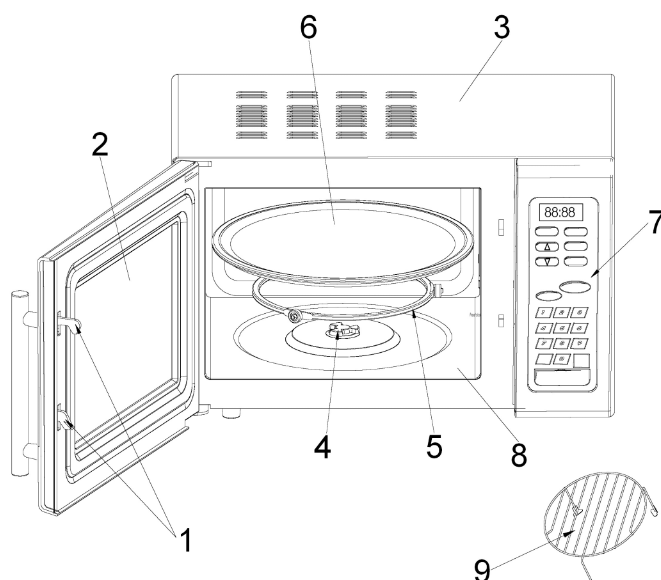
Indice

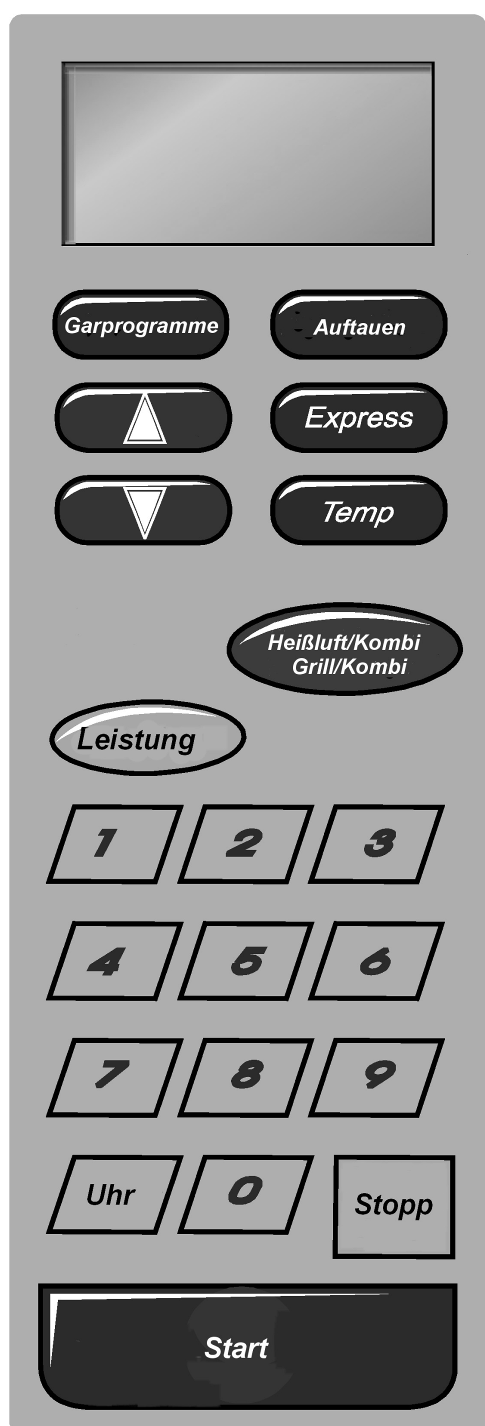
ITALIANO

Indice

ENGLISH

Contents





Beschreibung der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

1 Türverschluss
2 Sichtfenster
3 Gehäuse
4 Antriebsachse
5 Gleitring
6 Drehteller
7 Bedienblende
8 Garraum
9 Grillrost

Achtung:

Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Grafik 2: Bedienelemente

LEISTUNG (Mikrowelle)	Wahl der Leistungsstufen
HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	
HEIßLUFT:	Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert
HEIßLUFT/KOMBI:	Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
GRILL:	Zum Grillen und Überbacken
GRILL/KOMBI:	Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
GARPROGRAMME	Auswahl eines Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken
AUFTAUEN	Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Gewichtseinstellung
EXPRESS	Schnellstart der Mikrowelle
TEMP	Ermöglicht im Heißluftbetrieb eine Temperaturwahl
Pfeiltasten	Zum Einstellen von Temperatur- oder Gewichtswerten
NUMMERN-Tasten	Zum Einstellen von Uhrzeit und Gardauer
UHR	In Verbindung mit den NUMMERN-Tasten zum Einstellen der Uhrzeit
START	Start des Programms
STOPP	(Stopp/Sperren) Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs Zweimal drücken zum Löschen des Programms 3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden ”Speziellen Sicherheitshinweise...”.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung**: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung**: Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung**: Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung**: **Kindern** darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:
  – Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von **Speisen in brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Endzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug**: Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzenvon Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, das die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da Sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten GRILL und KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, das dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.

- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- **Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOPP-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  – Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  – schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  – Garen von Speisen
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit:

Hinweis: Beim ersten Einschalten leuchten erst alle Displayanzeigen auf, dann erscheint ein Doppelpunkt blinkend.

- Drücken Sie die STOPP-Taste.
- Drücken Sie die UHR-Taste. Die Anzeige wechselt auf 00:00. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie gewünschte Uhrzeit 4-stellig ein.
- Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle:

Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100	900	Schnelles Erhitzen
80	720	Garen
60	540	Fortkochen
40	360	Schmelzen von Käse usw.
20	180	Auftauen von Gefrorenem
START	900	Schnelles Erhitzen

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel:10:30Min Gardauer auf 100% Leistung

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.
   Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

   Bitte beachten Sie: Das Garen im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Backofen. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

   Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen

Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die AUFTAUEN-Taste. Sie befi nden sich nun im Auftau-Programm. Durch wiederholtes Drücken der AUFTAUEN-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

AD1	Auftauen von Fleisch	von 0,1 – 2,0kg
AD2	Auftauen von Geflügel	von 0,2 – 3,0kg
AD3	Auftauen von Meeresfrüchten	von 0,1 – 0,9kg

3. Wählen Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel: 2,0kg Geflügel auftauen.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	**▲ / ▼**	**2.0**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) im Stück	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tipp: nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen.				
Geflügel				
Hähnchen	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Hähnchen-teile	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans- , Putenteile	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.				
Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.				
Wild				
Rehrücken	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tipp: einmal wenden, Randteile abdecken.				
Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tipp: mehrmals wenden.				
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.				
Gemüse				
Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“				
Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	180	ca. 1 - 3	5
Brot	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	180	0,5 - 1	3 - 5
Torte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.				
Milchprodukte				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.				

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch, Kloß und Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tipp: vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühner-frikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	720	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	720	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	720	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	720	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Lauch	500 g	720	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	720	7 - 9	ja
Möhren	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 10	ja
Spargel	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	720	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	720	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	720	4 - 6	nein
Rhabarberkom-pott	250 g	720	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	720	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch *)				
Fleisch mit Soße	400 g	720	10 - 12	ja
Gulasch,				
Geschnetzeltes	500 g	720	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	720	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel *)				
Hühner-frikassee	250 g	720	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	720	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	720	7 - 8	ja
Fischfilet	400 g	720	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	720	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	720	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	720	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	720	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	720	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	720	13 -15	ja
Lauch	200 g	720	10 - 11	ja
Mais	200 g	720	4 - 6	ja
Möhren	200 g	720	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 8	ja
Spinat	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	ja ja
Tipp: mit 1 -2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	720	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	720	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Express Kochen

- Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie EXPRESS-Taste wiederholt.
  Durch jedes weitere Drücken der Taste wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.
- Drücken Sie die START-Taste.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%. Die maximale Express-Zeit beträgt 1:30 Minuten.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GARPRORAMME-Taste. Sie befinden sich nun im Garprogramm.
   Durch wiederholtes Drücken der GARPRORAMME-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

Code	Programm	Gewicht						
AC-1	Reis/Nudeln	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Reis, dazu Wasser	180 ml	33 0ml	480 ml	Speise abdecken			
	Nudeln, dazu Wasser	300 ml	60 0ml	900 ml	Speise nicht abdecken			
AC-2	Gemüse, frisch	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Dazu Wasser	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Gemüse, gefroren	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popkorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Entspricht ca. 80/100 g				
		Bitte nur Mikrowellen Popcorn im Beutel verwenden						
AC-5	Flüssigkeiten	250 ml	500 ml					
		Nicht abdecken! Achtung Siedeverzug!						
AC-6	Kartoffeln	0,45k g	0,65 kg					
		Kartoffeln einstechen, mit Abstand auf den Drehteller legen.						
AC-7	Pizza (erwärmen)	0,15kg						
AC-8	Fisch	0,45kg						
		Fisch vorher einschneiden						

3. Wählen Sie dann in den Programmen AC-1 bis AC-6 mit den Pfeiltasten ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel: 0,2kg frisches Gemüse garen.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	▲ / ▼	**0.2**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: EL entspricht einem Esslöffel.

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

Für den Heißluft und den Heißluft-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste. Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

C	Nur Heißluft
C1	Heißluft und Mikrowelle in Kombination
C2	Heißluft und Mikrowelle in Kombination mit höherem Mikrowellenanteil

3. Bestätigen Sie mit Hilfe der TEMP-Taste die Standardeinstellung von 160°C oder
4. stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 80°C und 230°C ein.
5. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Hinweis: Die Standardeinstellung beträgt 15Min.

   Zum Beispiel:
   Programm C2, bei 180°C, 8Min Gardauer.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	▲ / ▼	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“.
  Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen.
  Möglicherweise ist die Temperatur für diese Zubereitung zu gering gewählt. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.
- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“.
  Der voreingestellte Temperaturwert konnte innerhalb einer vorgegebenen Zeit nicht erreicht werden.
  Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Grill und Grill-/Kombibetrieb

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. **Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun**. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für den Grill und den Grill-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste. Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

G	Nur Grill
G1	Grill und Mikrowelle in Kombination
G2	Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel: Programm G2, 10:30Min Gardauer

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Grill/Kombibetrieb

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi-betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren				
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g		10 - 12	nein
	750 g		12 - 15	nein
Kasseler	500 g		12 - 14	nein
Hackbraten	500 g		13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g		2 - 3	nein
Bockwurst	200 g		2 - 3	nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.				
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g		13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g		4 - 5	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fisch				
Forelle, blau	300 g		5 - 6	nein
Fischfilet	300 g		3 - 4	nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

Individuelles Garprogramm

Möchten Sie für bestimmte Zubereitungen ein eigenes Garprogramm eingeben, können Sie dies aus den Programmen Leistung der Mikrowelle und Grill/Kombi (G, G1, G2) und/oder Heißluft/Kombi (C, C1, C2) zusammenstellen.

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste eines der Programme C, C1, C2, G, G1 oder G2 aus.
5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel: 3:00Min Gardauer auf 100% Mikrowellenleistung und anschließend 9:00Min Grill

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis:
Auf diese Weise können bis zu 4 unterschiedliche Garsequenzen hintereinander kombinieren.
Sie können das Programm auch mit einer Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung beginnen.

Sonderfunktionen

Automatischer Start:

Sie können die Mikrowelle oder auch eine Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung zu einer vorbestimmten Zeit starten. Stellen dazu erst die Uhrzeit ein.

Um die Mikrowelle automatisch zu starten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie die UHR-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Startzeit ein. Ein längeres Signal ertönt und im Display erscheint ein „M".

   Zum Beispiel:12:30Min Gardauer auf 100% Leistung, Startzeit 14:20 Uhr

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die UHR-Taste.

Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle.

Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer. Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die STOPP-Taste stornieren.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatische Erinnerung:

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Piepton aufgefordert, die Speise zu entnehmen.

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der STOPP-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren:

Drücken Sie die STOPP-Taste länger als 2 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOPP-Taste erneut länger als 2 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „Err0“ oder „Err1“. In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Technische Daten

Modell:	MWG 743 H
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	1400 Watt
Leistungsaufnahme Heißluft:	1300 Watt
Leistungsaufnahme Grill:	1000 Watt
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:	900 Watt
Garraumvolumen:	25 Liter
Schutzklasse:	I

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de

6....-05-MWG 743 H NEW 10 07.01.2005, 12:33:27 Uhr

Beschrijving van de bedieningselementen

Grafiek 1: Onderdelen

1 Deurslot
2 Kijkraam
3 Ruimten
4 Aandrijfas
5 Glijring
6 Draaibord
7 Bedieningsveld
8 Doorkookruimten
9 Grilrooster

Let op:

Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!

Grafiek 2: Bedieningselementen

LEISTUNG (magnetron)	(Vermogen) Keuze van de vermogensstand

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI

HEIßLUFT:	(Hete lucht) Werkt zuiver op hete lucht, thermostaatregeling
HEIßLUFT/KOMBI:	(Hete lucht/combi) Wisselwerking tussen hete lucht en microgolf
GRILL:	(Grill) Voor grillen en gratineren
GRILL/KOMBI:	(Grill/combi) Wisselwerking tussen grill en magnetron
GARPROGRAMME	(Doorkookprogramma) Door meerdere keren op de toets te drukken wordt het automatische keuzeprogramma in werking gesteld
AUFTAUEN	(Ontdooien) Stel de ontdooifunctie in en geeft het gewicht in
EXPRESS	(Snelprogramma) Snelprogramma van de magnetron
TEMP	(Temp) Temperatuurkeuze bij hete lucht
Pijltjestoetsen	Voor het instellen van de temperatuur of het gewicht
NUMMERN-toetsen	(Nummertoetsen) Voor het instellen van de tijd en de tijdsduur
UHR	(Tijd) Instelbaar met behulp van de nummertoetsen
START	(Start) Start het programma
STOPP	(stop/blokkeren) één keer indrukken om het gaarproces te stoppen twee keer indrukken om het programma te wissen 3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing**: wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing**: repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing**: Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing**: **kinderen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven waardoor het kind in staat gesteld wordt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.

- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals:
  – glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Opgelet -Kookvertraging**: bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf

- Omdat voor het gril- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grilfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Alleen het grillrooster is geschikt voor GRILL en KOMBI.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dichter naar het verwarmingselement te voeren.

Ingebruikname

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- **Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruinering.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk voor de onderbreking van het gaarproces op de STOPP-toets.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Schakel het apparaat in het magnetron- of combibedrijf nooit in als het leeg is.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
  – het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
  – het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
  – het garen van gerechten
- Gebruik géén plastic of papieren serviesgoed.

De kloktijd instellen

Tip: Wanneer u het toestel voor de eerste keer aanzet, lichten eerst alle schermen op, vervolgens knippert er een dubbele punt.

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk op de UHR-toets. De cijfers in het scherm springen op 00:00. Het eerste cijfer knippert.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen stelt u de gewenste tijd op de vier plaatsen in.
- Het nieuwe tijdstip wordt ingeschakeld.

Bediening magnetron

Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaibord. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.)

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets-LEISTUNG te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
100	900	Snel verhitten
80	720	Garen
60	540	Doorkoken
40	360	Smelten van kaas enz.
20	180	Ontdooien van bevroren levens-middelen
START	900	Snel verhitten

3. Met behulp van de NUMMERN-toetsen stelt u de gewenste tijdsduur in.

   Bijvoorbeeld: tijdsduur 10,30 min op 100% vermogen

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten

   Let op: het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

   Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Verwijder dan het gerecht.

Automatisch ontdooien

Voor het automatisch ontdooien van ingevroren vlees, gevogelte en zeevruchten gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de AUFTAUEN-toets. U bevindt zich nu in het ontdooiprogramma. Door meerdere keren op de AUFTAUEN-toets te drukken, kunt u een van de ontdooiprogramma's kiezen:

AD1	Vlees ontdooien	0,1 – 2,0kg
AD2	Gevogelte ontdooien	0,2 – 3,0kg
AD3	Zeevruchten ontdooien	0,1 – 0,9kg

3. Kies vervolgens het gewicht met behulp van de pijltjes-toetsen.

   Bijvoorbeeld: 2,0 kg gevogelte ontdooien.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	**▲ / ▼**	**2.0**
4	**START**	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

In onderstaand tabel vindt u informatie over het handmatig ontdooien.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel-heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, karbonade	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Gehakt	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Braadworst, kookworst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Beleg (vleeswaren)	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tip: nadat de helft van de tijd verstreken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Kipdelen	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Eend	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken.				
Let op: Dooiwater verwijderen en niet met andere ge-rechten in contact laten komen.				
Wild				
Reerug	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hazenrug	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Vis aan het stuk	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Visfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kersen, pruimen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Appelmoes	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Groenten				
zie „Tabel garen“, „Groenten ontdooien en garen“				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks	180	ca. 1 - 3	5
Brood	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrood	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Cake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruitcake	1 stuk	180	2 - 3	2 - 3
Taart	1 stuk	180	0,5 - 1	3 - 5
Taart	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tip: brood en gebak op absorberend keukencrêpepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Kwark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Slagroom	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

6....-05-MWG 743 H NEW 14 07.01.2005, 12:33:31 Uhr

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamertemperatuur of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmingstijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	900	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	900	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie 2 porties	150 g 300 g	900 900	1 - 2 2,5 - 3,5	ja ja
Aardappelen	500 g	900	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	900	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	900	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	540	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	540	1 - 1,5	nee
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

Volg de richtwaarden in de gaartabel en de recepten op. Controleer het kookproces zolang u nog niet over genoeg ervaring beschikt.

U kunt de deur van het apparaat te allen tijde openen. Het apparaat schakelt automatisch uit.

Het apparaat functioneert pas weer nadat u de deur hebt gesloten.

Levensmiddelen uit de koelkast hebben een iets langere gaartijd dan die op kamertemperatuur.

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grotere hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

”Lage” gerechten garen snellen dan hoge. Verdeel daarom de levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk. Dunnere delen zoals bijv. kippenboutjes of visfilet kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Kleiner hoeveelheden worden sneller gaar dan grote.
Hier geldt de vuistregel:

dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer zoveel tijd
halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Wanneer u voor een gerecht geen passende tijdaanduiding kunt vinden, geldt de regel:

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

Alle gerechten die u op het fornuis afdekt, dient u ook in de magnetron af te dekken.

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Gemüse				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	720	8 - 11	ja
Broccoli	500 g	720	6 - 9	ja
Witlof	500 g	720	6 - 7	ja
Erwten	500 g	720	6 - 7	ja
Venkel	500 g	720	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	720	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	720	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Prei	500 g	720	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	720	7 - 9	ja
Wortels	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g	720	7 - 10	ja
Asperges	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	720	9 - 10	ja
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel-heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	720	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	720	4 - 6	nee
Rabarbercom-pote	250 g	720	5 - 8	ja
Gebraden ap-pels, 4 stuks	500 g	720	7 - 9	ja
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 – 5 minuten laten nagaren.				
Vlees *)				
Vlees met saus	400 g	720	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes gesne-den vlees	500 g	720	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	720	7 - 8	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	720	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	720	5 - 6	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	720	7 - 8	ja
Visfilet	400 g	720	8 - 9	ja
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	720	14 -16	ja
Bladspinazie	300 g	720	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	720	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g	720	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erwten	300 g	720	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g	720	13 -15	ja
Prei	200 g	720	10 - 11	ja
Maïs	200 g	720	4 - 6	ja
Wortels	200 g	720	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g	720	7 - 8	ja
Spinazie	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	ja ja
Tip: met 1 – 2 eeltlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten *)				
Eenpansge-recht	500 g	720	13 - 15	ja
Soep met ingrediënten	300 g	720	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	720	13 - 15	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten nagaren.				

*) reeds voorbereide gerechten

Express koken

- Voor het starten van het express koken druk u meerdere malen op EXPRESS. Met iedere druk op de toets de gaartijd met 30 seconden verlengd wordt.
- Druk op de STOPP-toets.

Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%. De maximale express-tijd bedraagt 1:30 minuten.

Automatisch programma

Met behulp van de automatische functie kunt u bepaalde hoeveelheden voedsel automatisch koken. Tijdsduur en magnetronvermogen zijn in het programma geïntegreerd.

Doe dit als volgt:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de GARPRORAMME-toets om het doorkookprogramma in werking te stellen. U bent nu in het doorkookprogramma. Door meerdere keren op de GARPRORAMME-toets te drukken, kunt u een van de doorkookprogramma's kiezen:

Code	Programma	Gewicht						
AC-1	Rijst/noedels	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Rijst met water	180 ml	33 0ml	480 ml	Voedsel afdekken			
	Noedels met water	300 ml	60 0ml	900 ml	Voedsel niet afdekken			
AC-2	Groente, vers	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Met water	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Groente, diepgevroren	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Komt overeen met circa 80/100 g				
		Gebruik alleen magnetronpopcorn						
AC-5	Vloeistoffen	250 ml	500 ml					
		Niet afdekken! Pas op voor kookvertraging!						
AC-6	Aardappels	0,45k g	0,65 kg					
		Prik gaatjes in de aardappels. Leg ze met voldoende tussenruimte op het draaiplateau.						
AC-7	Pizza (opwarmen)	0,15kg						
AC-8	Vis	0,45kg						
		Snijdt de vis eerst in stukken.						

3. Kies vervolgens met de pijltjestoetsen een gewicht uit de programma's AC-1 tot AC-6.

   Bijvoorbeeld: 0,2 kg verse groenten koken.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	**▲ / ▼**	**0.2**
4	**START**	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Tip: EL komt overeen met een eetlepel.

Hete lucht/combi, grill/combi

Hete lucht en hete lucht/combiwerking

Voor de hete lucht en hete lucht/combiwerking gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets. Door meerdere keren op de HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een van de programma's kiezen:

C	Alleen hete lucht
C1	Hete lucht en magnetron samen
C2	Hete lucht en magnetron met hoger magnetron-vermogen

3. Bevestig door middel van de TEMP-toets de standaardinstelling van 160 °C of
4. Stel met behulp van de pijltjestoetsen een temperatuur in tussen 80 °C en 230 °C.
5. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de tijdsduur aan.

   Tip: De standaardinstelling is 15 minuten.

   Bijvoorbeeld:
   programma C2, bij 180 °C, tijdsduur 8 minuten.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	**▲/▼**	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Foutmeldingen

- Wanneer bij de bereiding 'Err2' in het scherm komt. De temperatuur in de doorkookruimte is hoger dan de vooraf ingestelde temperatuur. Waarschijnlijk is de temperatuur voor deze bereiding te laag gekozen. Verander de instelling.
- Wanneer bij de bereiding 'Err3' in het scherm komt. De vooraf ingestelde temperatuur kan niet binnen de opgegeven tijd worden gehaald. Verander de instelling.

Grill en grill/combiwerking

Gebruik het grilrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grilproduct direct op het grilrooster.

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaiplateau gegrilld!

Het is niet nodig de gril voor te verwarmen omdat de infraroodgril direct stralingswarmte produceert.

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-gril wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de gril ligt, hoe sneller het bruin wordt**. Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Voor de grill en de grill/combiwerking gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de hete HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets. Door meerdere keren op de HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een van de programma's kiezen:

G	Alleen grill
G1	Grill en magnetron samen
G2	Grill en magnetron met hoger grillvermogen

3. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

   Bijvoorbeeld: programma G2, tijdsduur 10,30 minuten.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Tabel grill/combiwerking

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel-heid	Combi-bedrijf	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren				
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g		10 - 12	nee
	750 g		12 - 15	nee
Casselerrib	500 g		12 - 14	nee
Gehakt	500 g		13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g		2 - 3	nee
Kookworst	200 g		2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.				
Gevogelte				
Soepkip	1000 g		13 - 15	nee
Kipdelen	250 g		4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 – 5 minuten laten nagaren.				
Vis				
Forel, blauw	300 g		5 - 6	nee
Visfilet	300 g		3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				

Individueel doorkookprogramma

Indien u voor bepaalde bereidingen een eigen doorkookprogramma wilt samenstellen, kan dat door een keuze te maken uit de programma's van de magnetron en grill/combi (G, G1, G2) en/of hete lucht/combi (C, C1, C2).

U kunt als volgt te werk gaan:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Door één of meerdere keren de LEISTUNG-toets in te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
3. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

4. Door één of meerdere keren op de HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een keuze maken uit de programma's C, C1, C2, G, G1 of G2.
5. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

   Bijvoorbeeld: tijdsduur 3 minuten op 100% magnetronvermogen en aansluitend 9 minuten grillen.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Tip:
Op deze manier kunt u tot vier verschillende kookseries achtereenvolgend combineren.
U kunt het programma ook met een grill/combi of hete lucht/combi-instelling laten starten.

Speciale functies

Automatisch starten

U kunt de magnetron of de grill/combi of hete lucht/combi-instelling ook op een bepaalde tijd laten starten. Daarvoor dient u eerst de klok in te stellen.

Om de magnetron automatisch te laten starten, gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Door één of meerdere keren op de LEISTUNG-toets te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
3. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste doorkooktijd in.
4. Druk de UHR-toets langer dan 2 seconden in. U hoort een toon en de huidige tijd wordt ingeschakeld. Het eerste cijfer knippert.
5. Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste starttijd in. U hoort een langere toon en in het scherm verschijnt de letter 'M'.

   Bijvoorbeeld: tijdsduur 12,30 minuten op 100% vermogen, starttijd 14:20 uur.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. Indien de starttijd nog op het scherm zichtbaar is, drukt u nogmaals op de UHR-toets.

De magnetron start op de vooraf ingegeven tijd.

Pas op! Brandgevaar! Gebruik de magnetron in principe alleen onder toezicht. Bij vooraf ingestelde starttijd, kiest u een tijdstip waarop er iemand thuis is en toezicht kan houden.

Zet de magnetron niet aan als de ruimte leeg is. Wanneer u het voedsel voortijdig uit de magnetron wilt nemen, dient u eerst op de STOPP-toets te drukken om het programma te annuleren.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Automatische herinnering

Na afloop van een gaarproces wordt u om de 2 minuten door middel van een piepgeluid gewaarschuwd dat het gerecht uit de magnetron kan worden genomen.

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de STOPP-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om de blokkade te verwijderen.

Storingen

Tijdens het in werking zijn van de magnetron verschijnt de code 'Err0' of 'Err1' op het scherm. In dit geval, is er een probleem in het elektrische besturingsapparaat.

Stuurt u het toestel met een beschrijving van de foutmelding naar uw handelaar.

Reiniging

Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.

- Reinig de gaarruimte na gebruik met een iets vochtige doek.
- Reinig de buitenkant van de magnetron met een lichtvochtige doek.
- Reinig het toebehoren zoals gewoonlijk in een sopje.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.

Technische gegevens

Model:	MWG 743 H
Toelaatbare belasting, frequentie:	230 V, 50 Hz
Toelaatbare opname:	1400 Watt
Hete luchtvermogen:	1300 Watt
Grillvermogen:	1000 Watt
Toelaatbaar vermogen magnetronuitgang:	900 Watt
Volume doorkookruimte:	25 Liter
Veiligheidscategorie:	I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Indicación de los elementos de mando

Gráfico 1: Descripción de las piezas

1 Cerradura de puerta
2 Ventana del microondas
3 Carcasa
4 Eje de mando
5 Anillo de rozamiento
6 Plato giratorio
7 Panel de manejo
8 Espacio de cocción
9 Parrilla

Atención:

¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Gráfico 2: Elementos de mando

LEISTUNG (microondas) (Potencia) Elección de los grados de potencia

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI

HEIßLUFT:	(Aire caliente) Funcionamiento exclusivo de aire caliente, termostato controlado
HEIßLUFT/KOMBI:	(Aire caliente/Combinado) El aire caliente y el microondas trabajan alternativamente
GRILL:	(Parrilla) Para asar a la parrilla y para gratinar
GRILL/KOMBI:	(Parrilla/Combinado) La parrilla y el microondas trabajan alternativamente
GARPROGRAMME	(Programas de cocción) Selección de un programa automático presionando repetidamente
AUFTAUEN	(Descongelación) Activa la función de descongelación en combinación con el ajuste de peso
EXPRESS	(Expres) Inicio rápido del microondas
TEMP	(Temp) Facilita una selección de temperatura en el funcionamiento de aire caliente
Teclas de flecha	Para el ajuste de valores de temperatura y de peso
NUMMERN-Teclas	(Teclas numéricas) Para el ajuste de la hora y del tiempo de cocción
UHR	(Reloj) En combinación con las teclas numéricas para el ajuste de la hora
START	(Inicio) Inicio del programa
STOPP	(Stop/Bloquear) Presionar una vez para parar el proceso de cocción Presionar dos veces para borrar el programa Mantener 3 segundos presionados para bloquear / desbloquear el aparato

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso**: En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso**: En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso**: Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Aviso**: **Niños** solamente pueden utilizar sin vigilancia el aparato para cocinar, si han sido instruidos de forma adecuada de modo que el niño pueda utilizar el aparato para cocinar con seguridad y entienda los peligros de mal uso.
- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas

tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.

- Solamente utilice vajilla apropiada como:
  – Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atension demora en la ebullicion**: En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para el modo de operación GRILL y KOMBI sólo es apropiado la rejilla para asar a la parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquételo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.
- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir el proceso de cocción presione la tecla-STOPP.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
  – Descongelación de productos congelados
  – Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
  – Cocción de comidas
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Ajuste de la hora

Nota: En la primera conexión se iluminan todos las indicaciones del display, a continuación aparecerán dos puntos que parpadean.

- Presione la tecla-STOPP.
- Presione la tecla-UHR (Reloj). La indicación cambia a 00:00. El primer dígito parpadea.
- Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la hora deseada de cuatro dígitos.
- Se activa la hora nueva.

Manejo del microondas

Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Presionando una o varias veces la tecla-LEISTUNG, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
100	900	Calentamiento rápido
80	720	Cocción
60	540	Continuación de la cocción
40	360	Derretir queso etc.
20	180	Descongelación de productos congelados
START	900	Calentamiento rápido

3. Con ayuda de las teclas numéricas inserte el tiempo de cocción deseado.

   Por ejemplo: 10:30 minutos de cocción en 100% de potencia

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla-START. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

   Por favor preste atención: La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

   Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora puede apartar la comida.

Descongelación automática

Para la descongelación automática de carne congelada, aves congeladas y marisco congelado, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Presione la tecla-AUFTAUEN. Ahora se encuentra en el programa de descongelactión. Presionando repetidamente la tecla-AUFTAUEN, seleccione uno de los programas de descongelación:

AD1	Descongelación de carne	de 0,1 – 2,0kg
AD2	Descongelación de aves	de 0,2 – 3,0kg
AD3	Descongelación de marisco	de 0,1 – 0,9kg

3. Seleccione un peso con las teclas de flecha.

   Por ejemplo: 2,0kg de aves para la descongelación.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	**▲ / ▼**	**2.0**
4	**START**	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla-START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

En la tabla a continuación se suministra información para la descongelación manual.

Tabla descongelación

Alimento / plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Escalope, chuleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido				
Carne de ave				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos.				
Atención: Retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.				
Carne de caza				
Lomo de corzo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados				
Pescado				
Cangrejos de mar, gambas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.				
Fruta				
Frambuesas, fresas	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.				

Alimento / plato	Canti-dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongela-ción
Verduras				
vea „Tabla Cocción“, „Descongelación y cocción de verdura“				
Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	180	ca. 1 - 3	5
Pan	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 obra	180	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 obra	180	0,5 - 1	3 - 5
Tarta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.				
Productos lácteos				
Mantequilla	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada				

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla – Calentamiento

Alimento / plato	Canti-dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida antes de beberla.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				

Alimento / plato	Canti-dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongela-ción
Carne				
Escalope, empanado	200 g	900	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	900	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	900	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	900	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración 2 raciones	 150 g 300 g	 900 900	 1 - 2 2,5 - 3,5	 si si
Patatas	500 g	900	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	900	1 - 1,5	si
Sopa con trozitos de otros alimentos	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	900	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	540	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	540	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

Oriéntese en los valores indicativos de la tabla de cocción y de las recetas. Observe el proceso de cocción, hasta que vaya tomando práctica.

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática. Se conectará de nuevo al cerrar la puerta.

Alimentos del frigorífico, necesitan un poco más de tiempo para la cocción que aquellos con temperatura de ambiente.

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más bien grande necesita más tiempo de cocción que un asado de carne trozeada, aunque tengan el mismo peso. Para grandes cantidades se recomienda iniciar la cocción con la potencia máxima y después seguir con la potencia media conseguiendo de esta forma una cocción uniforme.

Comidas planas cuecen antes que comidas altas, por ello se debería repartir los alimentos en el plato de forma plana. Piezas más finas, p.ej, muslos de pollo o filetes de pescado, se deberían colocar hacia el interior y dejar que se solapen.

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes.

Es válida siguiente regla general:

Cantidad doble = casi el doble de tiempo
Mitad de cantidad = mitad de tiempo

Si para un plato no encuentra la indicación de horario adecuada, es válida siguiente regla:

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

Todos los alimentos que tape en el horno, también debería tapar en el microondas.

Una tapadera evita que se sequen los alimentos. Para tapar los alimentos puede utilizar un plato dado de vuelta, papel de pergamino o láminas para microondas.

Tabla Cocción

Alimento / plato	Canti-dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	720	7 - 10	si
Coliflor	500 g	720	8 - 11	si
Brécol	500 g	720	6 - 9	si
Achicoria	500 g	720	6 - 7	si
Guisantes	500 g	720	6 - 7	si
Hinojo	500 g	720	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	720	13 - 15	si
Patatas	500 g	720	9 - 12	si
Colinabo	500 g	720	8 - 10	si
Puerro	500 g	720	7 - 9	si
Mozarca	250 g	720	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	720	8 - 10	si
Pimiento	500 g	720	6 - 9	si
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 10	si
Espárrago	300 g	720	6 - 9	si
Tomates	500 g	720	6 - 7	si
Zucchini	500 g	720	9 - 10	si
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	720	5 - 8	si
Mermelada de ciruela	250 g	720	4 - 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	720	5 - 8	si
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	720	7 - 9	si
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozeada	500 g	720	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	720	7 - 8	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave *)				
Fricasé de gallina	250 g	720	6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	720	5 - 6	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				

Alimento / plato	Canti-dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Pescado				
Filete de pescado	300 g	720	7 - 8	si
Filete de pescado	400 g	720	8 - 9	si
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.				
Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	720	14 -16	si
Espinacas de hoja	300 g	720	11 - 13	si
Coliflor	200 g	720	7 - 9	si
Alubias verdes cortadas	200 g	720	8 - 10	si
Brécol	300 g	720	8 - 9	si
Guisantes	300 g	720	7 - 8	si
Colinabo	300 g	720	13 -15	si
Puerro	200 g	720	10 - 11	si
Maíz	200 g	720	4 - 6	si
Zanahorias	200 g	720	5 - 6	si
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 8	si
Espinacas	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	si si
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajes *)				
Potaje	500 g	720	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	720	7 - 8	si
Sopa de crema	500 g	720	13 - 15	si
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados

Cocción-Express

- Para iniciar la cocción-express presione repetidamente EXPRESS. Cade vez que presione la tecla se alargará el tiempo de cocción unos 30 segundos más.
- Presione la tecla-STOPP.

En este proceso la potencia del microondas es del 100%. El tiempo express máximo es de 1:30 minutos.

Programas automáticos

Con ayuda de la automaticidad puede cocinar de forma automática determinadas cantidades de comida. El tiempo de cocción y la potencia de microondas están programados.
Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Presione la tecla-GARPROGRAMME. Ahora se encuentra en el programa de cocción. Presionando repetidamente la tecla-GARPROGRAMME seleccione uno de los siguientes programas:

Código	Programa	Peso						
AC-1	Arroz/Pasta	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Arroz, además agua	180 ml	33 0ml	480 ml	cubrir la comida			
	Pasta, además agua	300 ml	60 0ml	900 ml	no cubrir la comida			
AC-2	Verdura,fresca	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Además agua	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Verdura, congelada	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Palomitas	3,0 Oz	3,5 Oz	corresponda a aprox. 80/100g				
		Se ruega utilizar exclusivamente palomitas en bolsas para microondas						
AC-5	Líquidos	250 ml	500 ml					
		¡No cubrir ! ¡Atención con el retardo de ebullición!						
AC-6	Patatas	0,45k g	0,65 kg					
		No pinchar las patatas, colocarlas con distancia sobre el plato giratorio.						
AC-7	Pizza (calentar)	0,15kg						
AC-8	Pescado	0,45kg						
		Entallar el pescado con anterioridad						

3. A continuación seleccione en los programas AC-1 a AC-6 un peso con ayuda de las teclas de flecha.

   Por ejemplo: Cocinar 0,2kg de verdura fresca.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	**▲ / ▼**	**0.2**
4	**START**	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla-START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Nota: EL corresponde a una cucharada.

Aire caliente/Parrilla combinada/ Funcionamiento combinado

Aire caliente y Funcionamiento aire caliente/ combinado

Para el modo aire caliente y aire caliente/funcionamiento combinado proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Presione la tecla-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI . Presionando repetidamente la tecla-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI seleccione uno de estos programas:

C	Solamente aire caliente
C1	Aire caliente y microondas en combinación
C2	Aire caliente y microondas en combinación con factor superior de microondas

3. Confirme con ayuda de la tecla-TEMP el ajuste estandar de 160°C o
4. Ajuste a continuación con ayuda de las teclas de flecha una temperatura entre 80°C y 230°C.
5. Con ayuda de la teclas-NUMMERN inserte el tiempo de cocción deseado.

   Nota: El ajuste estandar es de 15 minutos.

   Por ejemplo : Programa C2, en 180°C, Tiempo de cocción 8 minutos.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	**▲ / ▼**	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Para iniciar el proceso presione la tecla-START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Avisos de error

- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err2». La temperatura en el espacio de cocción ha soprepasado el valor de temperatura preajustado. Posiblemente se ha seleccionado una temperatura muy baja para esta preparación. Se ruega corregir el ajuste.
- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err3». El valor de temperatura preajustado no se pudo alcanzar durante el tiempo previsto. Se ruega corregir el ajuste.

Parrilla y Funcionamiento parrilla/combinado

Para asar a la parrilla se ruega utilizar la parrilla. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!

No es necesario “precalentar” la parrilla, ya que la parrilla infrarroja genera inmediatamente calor radiante.

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. **Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa**. Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

Para el funcionamiento parrilla y parrilla/combinado proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Presione la tecla-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI . Presionando repetidamente la tecla-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI seleccione uno de estos programas:

G	Solamente parrilla
G1	Parrilla y microondas en combinación
G2	Parrilla y microondas en combinación con factor superior de parrilla

3. Con ayuda de la teclas-NUMMERN inserte el tiempo de cocción deseado.

   Por ejemplo: Programa G2, Tiempo de cocción 10:30 minutos.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla-START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Tabla funcionamiento parrilla/combinado

Alimento / plato	Cantidad	Funcionamiento combinado	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos				
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g		10 - 12	no
	750 g		12 - 15	no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g		12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g		13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g		2 - 3	no
Salchicha cocida	200 g		2 - 3	no
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.				
Carne de ave				
Pollo para hacer sopa	1000 g		13 - 15	no
Trozos de pollo	250 g		4 - 5	no
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.				
Pescado				
Trucha, azul	300 g		5 - 6	no
Filete de pescado	300 g		3 - 4	no
Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.				

Programa de cocción individual

Si desea insertar un propio programa de cocción para determinadas preparaciones, puede hacerlo con ayuda de los programas Potencia del microondas y Parrilla/ Combinado (G, G1, G2) y/o Aire caliente/Combinado (C, C1, C2).

Proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-LEISTUNG la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.
4. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI uno de los programas C, C1, C2, G, G1 o G2.
5. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.

   Por ejemplo: 3:00 minutos de tiempo de cocción con el 100% de potencia de microondas y a continuación 9:00 minutos de parrilla.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Para iniciar el proceso presione la tecla-START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Nota:
De este modo podrá combinar hasta 4 diferentes secuencias de cocción una tras otra.
También puede iniciar el programa con un ajuste parrilla/ combinado o aire caliente/combinado.

Funciones especiales

Inicio automático

Puede iniciar el microondas o también un ajuste parrilla/ combinado o aire caliente/combinado a un horario determinado. Para ello, ajuste primero la hora.

Para iniciar el microondas de forma automática, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-STOPP.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-LEISTUNG la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.
4. Presione la tecla-UHR más de 2 segundos. Suena un tono de señal y la indicación cambia a la hora actual. Parpadea el primer dígito.
5. Con ayuda de la teclas-NUMMERN inserte la hora de inicio deseada. Suena un tono de señal más largo y en el visualizador aparece “M”.

   Por ejemplo: 12:30 minutos de tiempo de cocción con el 100% de potencia de microondas, hora de inicio: 14 : 20h.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. Si desea ver la hora de inicio nuevamente, presione la tecla-UHR.

El funcionamiento de microondas se iniciará a la hora preajustada.

Atención: ¡Peligro de incendio! Ponga el aparato fundamentalmente bajo vigilancia en marcha. En el caso de la cocción con diferencia de hora ajuste siempre el tiempo de tal manera que esté vigilado a la hora de funcionamiento.

Nunca ponga el microondas en marcha estando vacío.
Si desea retirar el alimento a cocer con antelación, debe cancelar el programa con la tecla-STOPP.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Memoria automática

Después de haber finalizado el proceso de cocción, cada 2 minutos le recordará un tono de piar que debe apartar su plato del microondas.

Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla-STOPP.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 2 segundos la tecla-STOPP. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla-STOPP más de 2 segundos.

Indicaciones de fallos

Durante el funcionamiento aparece en el visualizador "Err0" o "Err1". En este caso existe un problema en el control electrónico.

Envíe el aparato con una descripción del fallo a nuestro del cliente.

Limpieza

Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.

- Después del uso limpie con un paño levemente humedecido el espacio interior de cocción.
- Limpíe el microondas por afuera con un paño levemente humedecido.
- Limpie el accesorio de forma habitual en un baño jabonoso.
- Marco de la puerta / junta de la puerta y piezas vecinas deberían, al estar sucias, ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

Datos técnicos

Modelo:	MWG 743 H
Tensión tolerable / frecuencia asignada:	230 V, 50 Hz
Absorción asignada:	1400 vatios
Consumo de potencia aire caliente:	1300 vatios
Consumo de potencia parrilla:	1000 vatios
Potencia de salida asignada microondas:	900 vatios
Volumen del espacio de cocción:	25 litros
Clase de protección:	I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

1 Chiusura sportello
2 Apertura di controllo
3 Alloggiamento
4 Asse motrice
5 Anello scorrevole
6 Piatto girevole
7 Comandi
8 Vano cottura
9 Griglia

Attenzione:

non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!

Grafico 2: Comandi

LEISTUNG (microonde) (Potenza) Scelta della potenza

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI

HEIßLUFT:	(Aria calda) Modalità di funzionamento esclusivamente ad aria calda, con sistema di controllo mediante termostato
HEIßLUFT/KOMBI:	(Aria calda/modalità combinata) Le opzioni di aria calda e di microonde entrano in funzione alternatamente
GRILL:	(Grill) Per cuocere al grill e per gratinare
GRILL/KOMBI:	(Grill/modalità combinata) Le opzioni di grill e di microonde entrano in funzione alternatamente
GARPROGRAMME	(Programmi di cottura) Selezione di un programma automatico attraverso l'azionamento ripetuto di un tasto
AUFTAUEN	(Scongelamento) Consente di attivare la funzione di scongelamento, unitamente all'impostazione del peso
EXPRESS	(Express) Attivazione rapida della funzione microonde
TEMP	(Temp) Consente di selezionare un valore di temperatura durante la modalità di funzionamento ad aria calda
Tasti direzionali	Consentono l'impostazione dei valori di temperatura o dei parametri di peso
Tasti NUMMERN	(Tasti numerici) Consentono l'impostazione dell'ora e della durata della fase di cottura
UHR	(Orologio) Unitamente ai tasti NUMERICI, consente l'impostazione dell'ora
START	(Start) Avvio del programma
STOPP	(Stop/Blocco) Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura. Premere due volte per annullare il programma. Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa
(si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione**: se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione**: non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di ma-

nutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.

- **Attenzione**: Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
  Attenzione: ai **bambini** è permesso di usare l' apparecchio senza sorveglianza di adulti unicamente se viene data l' istruzione adatta che permette al bambino di usare l' apparecchio in modo che sia sicuro e che capisca i pericoli di un uso sbagliato.
- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come:
  - vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata**: durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell' apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell' apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per le modalità di funzionamento GRILL e KOMBI si deve utilizzare esclusivamente la griglia, in quanto unico strumento appropriato.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione.
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionate il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere la cottura premere il tasto-STOPP.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non accendere mai l'apparecchio nella funzione microonde o combinata se è vuoto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
  - scongelare alimenti surgelati/congelati
  - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
  - finire di cuocere alimenti
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Impostare l'ora

Avvertenza: Quando si attiva l'apparecchio per la prima volta, si illuminano dapprima i display e successivamente viene visualizzato un segno di due punti lampeggiante.

- Premere il tasto-STOPP.
- Premere il tasto-UHR. Il display visualizza in questo modo' 00:00'. La prima cifra lampeggia.
- Servendosi dei tasti-NUMMERN, impostare l'ora a 4 cifre desiderata.
- Viene in questo modo attivata la nuova ora impostata.

Uso microonde

Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello (Per motivi di sicurezza l'apparecchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso).

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto-LEISTUNG selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
100	900	Riscaldare rapidamente
80	720	Cuocere
60	540	Finire di cuocere
40	360	Fondere formaggi ecc.
20	180	Scongelare alimenti congelati
START	900	Riscaldare rapidamente

3. Servendosi dei tasti-NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

   Per esempio: 10:30 minuti per la durata di cottura a una potenza pari al 100%

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Per avviare premere il tasto-START. La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.

   Per cortesia osservare: la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.

   Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Estrarre quindi gli alimenti.

Scongelamento automatico

Per impostare lo scongelamento automatico di carne, pesce, pollame e frutti di mare surgelati, è necessario procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premere il tasto-AUFTAUEN. Ora siete nel programma di scongelamento. Premendo ripetutamente il tasto-AUFTAUEN, selezionare uno dei programmi di scongelamento:

AD1	Scongelamento della carne	da 0,1 a 2,0kg
AD2	Scongelamento del pollame	da 0,2 a 3,0kg
AD3	Scongelamento dei frutti di mare	da 0,1 a 0,9kg

3. Servendosi dei tasti direzionali, selezionare un parametro di peso.

   Per esempio: scongelamento di un pollo dal peso di 2,0 kg.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	**▲ / ▼**	**2.0**
4	**START**	

4. Per avviare premere il tasto-START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

La tabella riportata di seguito fornisce informazioni in merito alla procedura di scongelamento manuale.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Bistecche, costolette	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame				
Volatili				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Verdura				
veda „Tabella cottura", „Scongelare e cuocere verdura"				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	180	ca. 1 - 3	5
Pane	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	180	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Melkproducten				
Burro	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

Riscaldare è uno dei punti forti del forno microonde.
È ideale per portare a temperatura ambiente o da consumo liquidi e alimenti dal frigorifero senza dover usare pentole.

I tempi di riscaldamento riportati nella seguente tabella sono solo valori indicativi perché il tempo dipende molto dalla temperatura di partenza e dalla composizione degli alimenti. Si consiglia perciò di controllare se gli alimenti sono già abbastanza caldi.

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
Pietanze				
Bistecche, patate e verdura	450 g	900	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	900	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	900	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	900	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	900	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricassea di pollo	400 g	900	3 - 4,5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione 2 porzioni	 150 g 300 g	 900 900	 1 - 2 2,5 - 3,5	 sì sì
Patate	500 g	900	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	900	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	900	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	900	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	540	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	540	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

Orientarsi ai valori indicativi nella tabella di cottura e nelle ricette. Osservare la cottura finché non avete molta esperienza

Lo sportello dell'apparecchio si può aprire in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Si riaccende solo quando lo sportello è chiuso.

Generi alimentari provenienti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di cottura un po' più lunghi rispetto agli alimenti a temperatura ambiente.

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più sono lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

I cibi piatti cuociono più rapidamente di quelli spessi, quindi distribuire i generi alimentari possibilmente piatti. Disporre all'interno o sovrapporre i pezzi più sottili, per esempio cosce di pollo o filetto di pesce.

Quantità di carne più piccole cuociono più rapidamente di quantità grandi. Vale la regola:

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

se per una pietanza non trovate un'indicazione adatta, vale la regola
pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

Tutti gli alimenti sopra i quali viene posto un coperchio durante la cottura tradizionale, devono essere coperti anche nel microonde.

Il coperchio impedisce che i cibi si asciughino. Per coprire si può usare un piatto girato, carta pergamenata o carta per microonde. Cucinare senza coperchio se si desidera una crosta.

Tabella cottura

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	720	7 - 10	sì
Cavolo	500 g	720	8 - 11	sì
Broccoli	500 g	720	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	720	6 - 7	sì
Piselli	500 g	720	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	720	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g	720	13 - 15	sì

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Patate	500 g	720	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g	720	8 - 10	sì
Porro	500 g	720	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g	720	7 - 9	sì
Carote	500 g	720	8 - 10	sì
Peperoni	500 g	720	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	720	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	720	6 - 9	sì
Pomodori	500 g	720	6 - 7	sì
Zucchini	500 g	720	9 - 10	sì
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	720	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g	720	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	720	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g	720	7 - 9	sì
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	720	10 - 15	sì
Involtini di manzo	250 g	720	7 - 8	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili *)				
Fricassea di pollo	250 g	720	6 - 7	sì
Brodo con carni bianche	200 g	720	5 - 6	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	720	7 - 8	sì
Filetto di pesce	400 g	720	8 - 9	sì
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongelare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g	720	14 -16	sì
Spinaci in foglia	300 g	720	11 - 13	sì
Cavolo	200 g	720	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	720	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	720	8 - 9	sì
Piselli	300 g	720	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g	720	13 -15	sì
Porri	200 g	720	10 - 11	sì
Mais	200 g	720	4 - 6	sì
Carote	200 g	720	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	720	7 - 8	sì
Spinaci	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	sì sì
Consiglio: cuocere con 1 -2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Minestre / Piatti unici *)				
Piatto unico	500 g	720	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g	720	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	720	13 - 15	sì
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

*) Alimenti precotti

Cottura Express

- Per avviare la cottura rapida premere più volte il tasto EXPRESS. Ogni volta che si preme di nuovo il tasto la cottura si prolunga di 30 secondi
- Premere il tasto-STOPP.

La potenza del microonde è 100%. La cottura Express massima è di 1:30 minuti.

Programmi automatici

Servendosi del sistema automatico è possibile far cuocere automaticamente determinate quantità di alimenti. La durata del programma e la potenza microonde sono indicate nel programma.

Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premere il tasto-GARPRORAMME. In questo modo si accederà al programma di cottura.
   Premendo ripetutamente il tasto-GARPRORAMME, si seleziona uno dei programmi:

Codice	Programma	Peso						
AC-1	Riso / pasta	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Riso, con acqua	180 ml	330 ml	480 ml	Coprire gli alimenti			
	Pasta, con acqua	300 ml	600 ml	900 ml	Non coprire gli alimenti			
AC-2	Verdure fresche	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Con acqua	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Verdure surgelate	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Corrisponde a ca. 80/100 g				
		Utilizzare esclusivamente il popcorn in sacchetti per microonde						
AC-5	Liquidi	250 ml	500 ml					
		Non coprire! Attenzione: rischio di ritardo di ebollizione!						
AC-6	Patate	0,45 kg	0,65 kg					
		Perforare le patate e disporle sul piatto girevole, distanziandole le une dalle altre.						
AC-7	Pizza (riscaldare)	0,15 kg						
AC-8	Pesce	0,45 kg						
		Intagliare dapprima il pesce						

3. Successivamente, selezionare un parametro di peso nei programmi da AC-1 ad AC-6, servendosi dei tasti direzionali.

   Per esempio: far cuocere 0,2 kg di verdure fresche.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	**▲ / ▼**	**0.2**
4	**START**	

4. Per avviare premere il tasto-START.

Una volta trascoro l'intervallo di tempo in oggetto, l'apparecchio si disattiva e sul display viene visualizzato il messaggio "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Avvertenza: l'abbreviazione EL corrisponde all'unità di misura di 'un cucchiaio'.

Aria calda / modalità grill combinata / modalità combinata

Opzioni 'aria calda' e 'aria calda/modalità combinata''

Per le opzioni 'aria calda' e 'aria calda/modalità combinata', è necessario procedere come indicato di seguito:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premere il tasto-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Aziondando ripetutamente il tasto-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, si seleziona uno dei programmi:

C	Solo aria calda
C1	Abbinamento di aria calda e microonde
C2	Abbinamento di aria calda e microonde con elevata percentuale di microonde

3. Con l'ausilio del tasto-TEMP, confermare l'impostazione standard pari a 160 °C, oppure
4. Impostare successivamente un valore di temperatura compresa tra 80 °C e 230 °C, servendosi a tale scopo dei tasti direzionali.
5. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

   Avvertenza:
   l'impostazione standard corrisponde a 15 minuti.

   Per esempio: programma C2, a una temperatura pari a 180 °C e con una durata di cottura corrispondente a 8 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	**▲ / ▼**	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Per avviare premere il tasto-START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Messaggi d'errore

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err2". La temperatura all'interno del vano di cottura ha superato il parametro di temperatura impostato come predefinito. Probabilmente è stato selezionato un valore di temperatura troppo basso per questo tipo di preparazione. Correggere l'impostazione.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err3". Non è stato possibile raggiungere il parametro di temperatura impostato come predefinito nell'intervallo di tempo precedentemente impostato. Correggere l'impostazione.

Opzioni 'grill' e 'grill/modalità combinata'

Per grigliare usare la griglia. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Gli alimenti spessi e di grandi dimensioni devono essere cotti al grill direttamente sul piatto girevole!

Non è necessario "presiscaldare" il forno perché il grill a infrarossi produce direttamente calore da radiazione.

Quando si preparano alimenti nella funzione combinata microonde-grill, ricordare che:

per cibi in pezzi grandi e spessi, come per esempio arrosto di maiale, il tempo del microonde è più lungo che per cibi piccoli e piatti. **Nel grill è viceversa, quanto più vicino è il cibo al grill, tanto più rapidamente diventa dorato**. Questo significa che se preparate arrosti grossi nella funzione combinata, la durata del grill è più breve che per arrosti piccoli.

Per le opzioni 'grill e 'grill/modalità combinata', è necessario procedere come indicato di seguito:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premere il tasto-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Aziondando ripetutamente il tasto-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, si seleziona uno dei programmi:

G	Solo grill
G1	Abbinamento di grill e microonde
G2	Abbinamento di grill e microonde con elevata percentuale di funzione grill

3. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

   Per esempio: programma G2, con una durata di cottura corrispondente a 10:30 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Per avviare premere il tasto-START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Tabella relativa all'opzione grill/ modalità combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Funzione combinata	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi				
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g		10 - 12	no
	750 g		12 - 15	no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g		12 - 14	no
Carne macinata	500 g		13 - 15	no
Salsiccia	200 g		2 - 3	no
Wurstel	200 g		2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3 – 5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Funzione combinata	Tempo ca. min.	Coprire
Volatili				
Polo per brodo	1000 g		13 - 15	no
Pezzi di pollo	250 g		4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 – 5 min.				
Pesce				
Trota al blu	300 g		5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g		3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri a3 - 5 min.				

Programma di cottura personalizzato

Nel caso in cui si desideri definire un proprio personale programma di cottura per la preparazione di determinate pietanze, è possibile abbinare i programmi relativi alla potenza microonde e le opzioni 'grill/modalità combinata' (G,G1, G2) e/o 'aria calda/modalità combinata' (C, C1, C2).

Procedere, per esempio, nel seguente modo:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto-LEISTUNG, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.
4. Premendo una o più volta il tasto-HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, selezionare uno dei programmi C, C1, C2, G, G1 oppure G2.
5. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.

   Per esempio: durata di cottura pari a 3 minuti, con una potenza microonde del 100%, e successivamente funzione grill per 9 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Per avviare premere il tasto-START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Avvertenza:
in questo modo è possibile abbinare fino a 4 differenti sequenze di cottura.
Il programma può inoltre essere iniziato anche con l'impostazione 'grill/modalità di cottura' oppure 'aria calda/modalità combinata'.

Speciale functies

Avvio automatico

l'opzione microonde oppure le stesse impostazioni 'grill/modalità combinata' oppure 'aria calda/modalità combinata' possono essere avviate anche a una determinata ora precedentemente impostata. A tale scopo, impostare dapprima l'ora.

Per poter avviare automaticamente la funzione microonde, è necessario procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto-STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto-LEISTUNG, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.
4. Tenere premuto per più di due secondi il tasto UHR. Risuona in questo modo un segnale acustico e il display visualizza l'ora attuale. La prima cifra lampeggia.
5. Con l'ausilio dei tasti-NUMMERN inserire l'ora di attivazione desiderata. Risuona quindi un segnale acustico prolungato e il display visualizza il carattere "M".

   Per esempio: durata di cottura pari a 12:30 minuti, con una potenza del 100%. Ora di attivazione: h. 14:20.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. Nel caso in cui si desideri visualizzare nuovamente l'ora di attivazione, è sufficiente premere il tasto UHR.

La modalità microonde entra in funzione in corrispondenza dell'ora precedentemente impostata.

Attenzione: pericolo di incendio! Mantenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione. Nel caso in cui si definisca un'ora di inizio cottura posticipata, è necessario impostare sempre l'ora in modo tale per cui l'apparecchio possa essere mantenuto costantemente sotto controllo durante il suo funzionamento.

L'apparecchio non deve essere vuoto quando si utilizza la funzione microonde. Qualora si debbano prelevare gli alimenti anticipatamente, è necessario annullare il programma azionando il tasto-STOPP.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Memoria automatica

Al termine di un procedimento di cottura un segnale acustico segnala ogni 2 minuti di togliere gli alimenti.

Aprendo lo sportello o premendo il tasto-STOPP, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto-STOPP per più di 2 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto-STOPP di nuovo per oltre 2 sec. si sblocca la funzione.

Messaggi di anomalia

Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err0" oppure "Err1". In questo caso sussiste un problema a livello del sistema di comando elettronico.

Spedire l'apparecchio al servizio di assistenza tecnica, unitamente alla descrizione dell'anomalia registrata.

Pulizia

Prima di pulire staccare sempre la spina.

- Dopo l'uso pulire la camera di cottura con un panno leggermente umido.
- Pulire le pareti esterne dell'apparecchio a microonde servendosi di un panno leggermente inumidito.
- Lavare gli accessori come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Il telaio e la guarnizione dello sportello e le zone vicine devono essere pulite accuratamente da residui di sporco con un panno umido.

Dati Tecnici

Modello:	MWG 743 H
Tensione/frequenza di misurazione:	230 V, 50 Hz
Misurazione assorbita:	1400 watt
Potenza assorbita aria calda:	1300 watt
Potenza assorbita grill:	1000 watt
Potenza microonde in uscita:	900 watt
Volume del vano cottura:	25 litri
Classe di protezione:	I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Description of the Operating Controls

Diagram 1: Description of Parts

1 Door lock
2 Viewing window
3 Housing
4 Drive axle
5 Sliding ring
6 Rotating plate
7 Control panel
8 Cavity
9 Grilling grid

Caution:

Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!

Diagram 2: Operating Controls

LEISTUNG (microwave)	(Power) Power level selection
HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	
HEIßLUFT:	(Hot air) Hot air only operation, thermostat-controlled
HEIßLUFT/KOMBI:	(Hot air/combi) Alternating hot air and microwave operation
GRILL:	(Grill) For grilling and browning on top
GRILL/KOMBI:	(Grill/combi) Alternating grill and microwave operation
GARPROGRAMME	(Cooking programmes) Selection of an automatic programme by pressing repeatedly
AUFTAUEN	(Defrosting) Activates the defrost function and sets the weight
EXPRESS	(Express) Express start of the microwave
TEMP	(Temp) Allows temperature selection during hot air operation
Arrow keys	For setting temperatures or weights
NUMMERN keys	(Number keys) For setting the time and length of cooking
UHR	(Clock) For setting the clock time in conjunction with the NUMBERS keys
START	(Start) Start of the programme
STOPP	(stop/disable) Press once to stop the cooking process. Press twice to delete the programme. Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning**: When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning**: Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning**: Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning**: **children** must only be allowed to use the oven without supervision if they have been given adequate instructions enabling them to use the device safely and informing them of the dangers of misuse.
- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- Only suitable tableware should be used such as:
  – glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.

- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling**: During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies‘ bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations..

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- For the GRILL and KOMBI operating modes only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- The foils on the inside of the door must not be removed!
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

Using the Device

ENGLISH

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- If you want to interrupt the cooking process, press the STOPP-button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
  - defrosting deep-frozen food
  - rapid warming/heating of food or drinks
  - cooking meals
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Setting the Time

Note: When the microwave oven is first switched on, at first all display messages light up followed by a flashing colon.

- Press the STOPP-button.
- Press the UHR-button. The display changes to 00:00. The first figure flashes.
- Please enter the desired time in a four-figure format using the NUMMERN-buttons.
- The new time is activated.

Operating the Microwave

Place the food to be heated up into suitable tableware. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed).

1. Press the STOPP-button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG-button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
100	900	Rapid heating
80	720	Cooking
60	540	Continued cooking
40	360	Melting cheese etc.
20	180	Defrosting deep-frozen food
START	900	Rapid heating

3. With the help of the NUMMERN-buttons you can now enter the desired length of cooking.

   For example: 10:30 min length of cooking at 100% power

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Press the START-button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

   Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

   After the time has elapsed the oven switches itself off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Automatic Defrosting

For automatic defrosting of frozen meat, poultry and seafood please proceed as follows:

1. Press the STOPP-button.
2. Press the AUFTAUEN-button. You are now in the defrost programme. Select one of the defrost programmes by pressing the AUFTAUEN-button repeatedly:

AD1	Defrosting meat	from 0,1 – 2,0kg
AD2	Defrosting poultry	from 0,2 – 3,0kg
AD3	Defrosting seafood	from 0,1 – 0,9kg

3. Then select a weight with the help of the arrow keys.

   For example: Defrosting 2.0kg of poultry.

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	▲ / ▼	**2.0**
4	**START**	

4. Press the START-button to start the machine.

After the time has expired the device switches off and the word „END“ appears in the display. You can then take out the food.

The following table provides information on manual defrosting.

Defrosting Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Minced meat	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Slices of cold meat	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs.				
Caution: throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fish fillet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Vegetables				
see „Cooking Table“, „Defrosting and Cooking Vegetables“				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	180	ca. 1 - 3	5
Bread	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece	180	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	180	0,5 - 1	3 - 5
Flan	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Water, 0.5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Water, 0.75 l	750 g	900	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Caution: Place a glass rod or similar item (but nothing made of metal) into the vessel to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4	no
Joint	250 g	900	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	900	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion 2 portions	 150 g 300 g	 900 900	 1 - 2 2,5 - 3,5	 yes yes
Potatoes	500 g	900	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	900	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	900	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	900	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	540	0,5 - 1	no
Mash	200 g	540	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

It starts again when the door is closed.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

Smaller quantities cook faster than large ones.
The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	720	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	720	6 - 9	yes
Chicory	500 g	720	6 - 7	yes
Peas	500 g	720	6 - 7	yes
Fennel	500 g	720	8 - 11	yes
Green beans	300 g	720	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	720	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	720	8 - 10	yes
Leek	500 g	720	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	720	7 - 9	yes
Carrots	500 g	720	8 - 10	yes
Paprika	500 g	720	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	720	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	720	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	720	9 - 10	yes
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	720	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	720	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	720	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	720	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat *)				
Meat with sauce	400 g	720	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	720	10 - 15	yes

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry *)				
Chicken fricas-see	250 g	720	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	720	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8	yes
Fish fillet	400 g	720	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 -16	yes
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	720	7 - 9	yes
French beans	200 g	720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	720	8 - 9	yes
Peas	300 g	720	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	720	13 -15	yes
Leek	200 g	720	10 - 11	yes
Corn	200 g	720	4 - 6	yes
Carrots	200 g	720	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 8	yes
Spinach	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	yes yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups/Stews *)				
Stew	500 g	720	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	720	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

*) Ready-made meals

Express Cooking

- To start express cooking press EXPRESS again. Each time the button is pressed the cooking time is extended by 30 seconds.
- Press the STOPP-button.

The power of the microwave is then 100%. The maximum express time is 1:30 minutes.

Automatic Programmes

With the help of the automatic control you can cook certain quantities of food automatically. The length of cooking and microwave power level are included in the programme.

Please proceed as follows:

1. Press the STOPP-button.
2. Press the GARPRORAMME-button. The oven is now in the cooking programmes.
   Select one of the programmes by pressing the GAR-PRORAMME-button repeatedly:

Code	Programme	Weight						
AC-1	Rice/noodles	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Rice, with water	180 ml	33 0ml	480 ml	Cover the food			
	Noodles, with water	300 ml	60 0ml	900 ml	Do not cover the food			
AC-2	Vegetables, fresh	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	With water	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Vegetables, frozen	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Corresponds to approx. 80/100 g				
		Please only use microwave popcorn in a bag.						
AC-5	Liquids	250 ml	500 ml					
		Do not cover! Caution - delayed boiling!						
AC-6	Potatoes	0,45k g	0,65 kg					
		Prick the potatoes and place spaced out on the rotating plate.						
AC-7	Pizza (warming)	0,15kg						
AC-8	Fish	0,45kg						
		Cut into the fish beforehand						

3. Then use the arrow keys to select a weight in the programmes AC-1 to AC-6.

   For example: Cook 0.2kg fresh vegetables.

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	**▲ / ▼**	**0.2**
4	**START**	

4. Press the START-button to start the machine.

After the time has elapsed the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

Note: EL refers to a tablespoon.

Hot air/Combi Grill/Combi

Hot air and hot air/combined operation

For the hot air and the hot air/combined operation please proceed as follows:

1. Press the STOPP-button.
2. Press the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-button. By repeatedly pressing the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-button you can select one of the following programmes:

C	Hot air only
C1	Hot air and microwave in combination
C2	Hot air and microwave in combination with an increased microwave share

3. Use the TEMP-button to confirm the standard setting of 160°C or
4. Then set a temperature of between 80°C and 230°C using the arrow keys.
5. With the help of the NUMMERN-buttons you can now enter the desired length of cooking.

   Note: The standard setting is 15 minutes.

   For example: Programme C2, 180°C, cooking length 8 minutes.

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	**▲ / ▼**	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Press the START-button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then remove the food.

Error Messages

- During operation “Err2” appears in the display. The temperature in the cavity has exceeded the pre-set temperature. It is possible that the selected temperature is too low for this preparation. Please correct the setting.
- During operation “Err3” appears in the display. The pre-set temperature could not be reached within the given time. Please correct the setting.

Grill and Grill/Combi Operation

For grilling please use the grilling grid. Use suitable heatresistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

Large, thick food is grilled directly on the rotating plate!

It is not necessary to „pre-heat“ the grill as the infrared grill produces radiation energy immediately.

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

For grill and grill/combi operation please proceed as follows:

1. Press the STOPP-button.
2. Press the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-button. By pressing the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-button repeatedly you can select one of the following programmes:

G	Grill only
G1	Grill and microwave in combination
G2	Grill and microwave in combination with an increased grill share

3. With the help of the NUMMERN-buttons you can enter the desired length of cooking.

   For example: Programme G2, 10:30 minutes cooking time

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Press the START-button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Now take out the food.

Grill/Combi Operation Table

Food/dish	Quantity	Combined operation	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages				
Beef, pork or veal in pieces	500 g		10 - 12	no
	750 g		12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g		12 - 14	no
Meat loaf	500 g		13 - 15	no
Wienerwurst	200 g		2 - 3	no
Frankfurter	200 g		2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.				
Poultry				
Boiling fowl	1000 g		13 - 15	no
Chicken pieces	250 g		4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.				
Fish				
Trout, blue	300 g		5 - 6	no
Fish fillet	300 g		3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

Individual Cooking Programme

If you would like to enter your own cooking programme for certain preparations you can put this together from the programmes „Power of the Microwave“ and „Grill/Combi (G, G1, G2)“ and/or „Hot Air/Combi (C, C1, C2)“.

Examples of the above:

1. Press the STOPP-button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG-button once or repeatedly.
3. With the help of the NUMMERN-buttons you can now enter the desired length of cooking.
4. Select one of the programmes C, C1, C2, G, G1 or G2 by pressing the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-button once or repeatedly.
5. Enter the desired length of cooking with the NUMMERN-buttons.

   For example: 3:00 minutes cooking time at 100% and microwave power and then 9:00 minutes grilling

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Press the START-button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

Note:
In this way it is possible to combine up to 4 different cooking sequences one after the other.
You can also begin the programme with a grill/combi or hot air/combi setting.

Special Functions

Automatic Start

You can start the microwave or also a grill/combi or hot air/combi setting at a predetermined time. To do so, first set the clock.

In order to start the microwave automatically please proceed as follows:

1. Press the STOPP-button.
2. Press the LEISTUNG-button once or repeatedly to select the desired microwave power.
3. With the help of the NUMMERN-buttons you can enter the desired length of cooking.
4. Press the UHR-button for more than 2 seconds. A signal is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. With the help of the NUMMERN-buttons you can now enter the desired starting time. A longer signal is now heard and the letter “M” appears in the display.

   For example: 12:30 minutes cooking time at 100% power, start time 14:20

Step	Button/s	Display
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. If you would like to see the start time again, press the UHR-button.

At the preset time the microwave begins cooking.

Caution, danger of fire! The device must never be left unattended during operation. When setting a delayed cooking time always ensure that when the device is operating it is not left unattended.

Do not operate the microwave oven when it is empty. If you remove the cooked food before the programme has finished, the programme must be cancelled by pressing the STOPP-button.

After the time has expired the device switches off and the word “END” appears in the display. Now remove the food.

Automatic Reminder

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.

This reminder is switched off by opening the door or pressing the STOPP-button.

Disabling

Press the STOPP-button for more than 2 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the STOPP-button again for more than 2 seconds to reactivate the machine.

Error Messages

During operation „Err0“ or „Err1“ appears in the display. In this case there is a problem with the electronic control unit.

Please return the device to our dealer with a description of the fault.

Cleaning

Always remove the mains plug before cleaning the machine.

- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Clean the outside of the microwave oven with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual manner in soapy water.
- The door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned when dirty with a damp cloth.

Technical Data

Model:	MWG 743 H
Rated voltage/frequency:	230 V, 50 Hz
Rated power input:	1400 watts
Power consumption - hot air:	1300 watts
Power consumption - grill:	1000 watts
Rated microwave output power:	900 watts
Cooking cavity volume:	25 litres
Protection class:	I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines,
such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 01/05